



*"Il gusto del
Sud, portato
dal Vento del
Nord."*

DER
GESCHMACK
DES
SÜDENS,
GETRAGEN
VOM WIND
DES
NORDENS.

S P E I S E K A R T E

ANTIPASTI

(Vorspeisen)

- | | | |
|----|---|---------|
| 1. | Vitello Tonnato (C,D,G)
<i>Zart gegartes Kalbfleisch, fein aufgeschnitten,
serviert mit einer cremigen Thunfisch-Kapern-Sauce nach klassischer piemontesischer Art.</i> | 15,90 € |
| 2. | Carpaccio di Manzo (G)
<i>Hauchdünnes Rinderfilet mit Zitronen-Olivenöl-Dressing,
Rucola und Parmigiano Reggiano.</i> | 15,90 € |
| 3. | Bruschetta Tricolore (A,G)
<i>Geröstetes Landbrot mit frischen Tomaten, Basilikum
und fein gehobeltem Parmigiano Reggiano.</i> | 7,90 € |
| 4. | Caprese di Bufala (G)
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Pesto Genovese.</i> | 13,90 € |
| 5. | Melanzane alla Parmigiana (G)
<i>Überbackene Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella
und Parmigiano Reggiano.</i> | 12,90 € |
| 6. | Antipasti di Mare Tiepido (B,D,R)
<i>Lauwarme Auswahl an Meeresfrüchten, verfeinert mit Olivenöl und Zitrone.</i> | 18,50 € |
| 7. | Cocktail di Gamberetti (B,C)
<i>Zarte Garnelen mit klassischer Cocktailsauce.</i> | 14,90 € |
| 8. | Cozze alla Tarantina (R)
<i>Miesmuscheln in würziger Tomatensauce mit Knoblauch und Petersilie.</i> | 14,90 € |
| 9. | Gemischte Antipasti-Platte (A,B,D,G,R)
<i>pro Person Auf Wunsch bereiten wir eine gemischte Antipasti-Platte für Sie zu.</i> | 13,90 € |

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

INSALATE

(Salate)

- | | |
|--|----------------|
| 10. Insalata Mista Piccola | 4,50 € |
| <i>Kleiner gemischter Salat der Saison.</i> | |
| 11. Insalata Mista Grande | 9,00 € |
| <i>Großer gemischter Salat mit Hausdressing.</i> | |
| 12. Insalata Caesar (A,C,G) | 16,90 € |
| <i>Römersalat mit klassischem Caesar-Dressing,
gegrillter Hähnchenbrust und Parmigiano Reggiano.</i> | |
| 13. Insalata Vento del Nord (G) | 12,90 € |
| <i>Haussalat mit saisonalen Zutaten und spezieller Vento-del-Nord-Sauce.</i> | |

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

PASTE

(Pasta & Nudelgerichte)

- | | |
|---|----------------|
| 14. Penne all'Arrabbiata (A)
<i>Penne mit scharfer Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncino.</i> | 11,00 € |
| 15. Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino (A)
<i>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili.</i> | 11,00 € |
| 16. Spaghetti alla Carbonara (A,C,G)
<i>Mit Guanciale, Ei, Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer (traditionell – ohne Sahne).</i> | 15,20 € |
| 17. Tagliatelle al Ragù Bolognese (A,L)
<i>Hausgemachter Ragù aus Rindfleisch nach traditionellem Rezept aus Bologna.</i> | 13,00 € |
| 18. Gnocchi di Patate Gorgonzola e Noci (A,G,H)
<i>Kartoffelgnocchi in cremiger Gorgonzolasauce mit Walnüssen.</i> | 13,00 € |
| 19. Penne all'Ortolana (A)
<i>Penne mit frischem saisonalem Gemüse in Tomatensauce.</i> | 12,00 € |
| 20. Lasagne alla Emiliana (A,G,L)
<i>Klassische Lasagne mit Ragù, Béchamelsauce und Parmigiano Reggiano.</i> | 15,90 € |

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

PASTA-SPEZIALITÄTEN & RISOTTO

- | | |
|---|---------|
| 21. Tagliolini Aglio, Olio e Gamberetti (A,B) | 15,00 € |
| <i>Feine Bandnudeln mit Garnelen, Knoblauch und Olivenöl.</i> | |
| 22. Orecchiette con Salsiccia e Porcini (A) | 14,60 € |
| <i>Orecchiette mit italienischer Salsiccia und Steinpilzen.</i> | |
| 23. Penne Pancetta, Zucchini e Zafferano (A,G) | 14,90 € |
| <i>Penne mit Pancetta, Zucchini und feiner Safransauce.</i> | |
| 24. Glutenfreie Pasta | 13,90 € |
| <i>Auf Anfrage bereiten wir gerne eine glutenfreie Pasta-Variante für Sie zu.</i> | |
| 25. PASTA PARTY – VENTO DEL NORD | 17,90 € |
| <i>pro Person mindestens 2 Personen</i>
<i>Auswahl verschiedener Pasta-Spezialitäten zum Teilen.</i> | |

RISOTTI

- | | |
|--|---------|
| 26. Risotto Radicchio, Apfel & Gorgonzola (G) | 15,60 € |
| <i>Cremiger Risotto mit Radicchio, Apfel und Gorgonzola.</i> | |
| 27. Risotto ai Frutti di Mare (B,D,G,R) | 18,20 € |
| <i>Risotto mit frischen Meeresfrüchten.</i> | |
| 28. Risotto ai Funghi (G) | 15,90 € |
| <i>Risotto mit gemischten Pilzen.</i> | |

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

LE PIZZE

*Alle Pizzen mit hausgemachtem Teig und Tomatensauce
Glutenfreie Pizza gerne auf Vorbestellung (einen Tag vorher).*

29. Pizza Margherita (A,G) <i>Mozzarella und frischer Basilikum.</i>	11,90 €	36. Pizza Salami (A,G) <i>Mit würziger Salami.</i>	13,40 €
30. Pizza Funghi (A,G) <i>Mit frischen Champignons.</i>	13,40 €	37. Pizza Prosciutto e Funghi (A,G) <i>Kochschinken und frische Champignons.</i>	14,40 €
31. Pizza Tonno e Cipolla (A,G,D) <i>Thunfisch und rote Zwiebeln.</i>	15,40 €	38. Pizza Diavola (A,G) <i>Scharfe Salami und Peperoni.</i>	15,40 €
32. Pizza Tricolore (A,G) <i>Rucola, Kirschtomaten und Büffelmozzarella.</i>	16,40 €	39. Pizza Deliziosa (A,G,H) <i>Pancetta, Gorgonzola und Walnüsse.</i>	17,40 €
33. Pizza Mare e Monti (A,G,B,D,R) <i>Meeresfrüchte und frische Pilze.</i>	17,40 €	40. Pizza Verdura (A,G) <i>Zucchini, Zwiebeln, Auberginen, Spinat und Champignons.</i>	15,40 €
34. Pizza ai Formaggi (A,G) <i>Vier verschiedene Käsesorten.</i>	15,40 €	41. Pizza 4 Stagioni (A,G) <i>Kochschinken, Oliven, Artischocken und Champignons.</i>	14,50 €
35. Pizza Speciale (A,G) <i>Bianca (ohne Tomatensauce), Parmaschinken, Rucola, Parmesan und Balsamico-Creme.</i>	14,40 €	42. Pizza Vento del Nord (A,G) <i>Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und Pancetta.</i>	17,40 €

(Alle Pizzen auch als Calzone möglich)

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

HAUPTGERICHTE

CARNI (Fleischgerichte)

Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse (Zucchini, Karotten, Paprika, Champignons und Zwiebeln) und Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne serviert.

- | | |
|--|---------|
| 43. Saltimbocca alla Romana (G,O) | 22,90 € |
| <i>Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce.</i> | |
| 44. Tagliata di Manzo (G) | 25,90 € |
| <i>Tranchiertes Rinderfilet auf Rucola mit Parmesanspänen.</i> | |
| 45. Pollo ai Funghi (G) | 19,90 € |
| <i>Hähnchenbrustfilet in cremiger Champignon-Rahmsauce.</i> | |
| 46. Scaloppina al Gorgonzola (G) | 22,90 € |
| <i>Medaillons in feiner Gorgonzolasauce.</i> | |
| 47. Filettini di Maiale al Vino Rosso (O) | 23,90 € |
| <i>Schweinefiletmedaillons in kräftiger Rotweinsauce.</i> | |

PESCE (Fischgerichte)

Alle Fischgerichte werden mit frischem Beilagensalat und Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne serviert.

- | | |
|--|---------|
| 48. Calamari e Gamberetti Fritti (A,B,R) | 22,90 € |
| <i>Frittierte Tintenfischringe und Garnelen.</i> | |
| 49. Calamari alla Livornese (R) | 21,90 € |
| <i>Tintenfisch in würziger Tomatensauce mit Oliven und Kapern.</i> | |
| 50. Salmone alla Griglia (D) | 24,90 € |
| <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Kräutern.</i> | |
| 51. Filetto di Branzino su Spinaci (D) | 23,90 € |
| <i>Wolfsbarschfilet auf frischem Blattspinat.</i> | |
| 52. Grigliata Mista di Pesce (B,D,R) | 28,90 € |
| <i>Gemischte Fischplatte vom Grill.</i> | |

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

CONTORNI & DOLCI

(Beilagen & Desserts)

CONTORNI

- | | |
|---|---------------|
| 53. Patate al Forno | 4,50 € |
| <i>FrISChe Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne.</i> | |
| 54. Verdure di Stagione | 5,00 € |
| <i>FrISCheS Gemüse der Saison.</i> | |
| 55. Patatine Fritte | 4,50 € |
| <i>Pommes frites.</i> | |
| 56. Crocchette di Patate (A) | 4,50 € |
| <i>Kartoffelkroketten.</i> | |

DOLCI (Desserts)

- | | |
|---|-----------------------|
| 57. Gelato (G) | 2,50 € / Kugel |
| <i>Eis: Vanille-, Schokoladen- oder Erdbeereis.</i> | |
| 58. Panna Cotta (G) | 5,50 € |
| <i>Sahnepudding mit Fruchtsauce.</i> | |
| 59. Tiramisù (A,C,G) | 7,50 € |
| <i>Der italienische Dessertklassiker nach Familienrezept.</i> | |
| 60. Tartufo Bianco / Nero (G) | 5,50 € |
| <i>Feine italienische Eisspezialität.</i> | |
| 61. Cassata Siciliana (G,H) | 6,50 € |
| <i>Sizilianische Eistorte mit kandierten Früchten.</i> | |

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

WEINKARTE

OFFENE WEISSWEINE

- 62. Grillo, Baglio Oro (Sizilien) (O)** **0,15L: 5,50 € | Fl.: 24,50 €**
Trocken. Frisch und lebendig; feine Noten von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich.
- 63. Bianco di Custoza, Parolvini (Veneto) (O)** **0,15L: 5,50 € | Fl.: 24,50 €**
Trocken. Leicht und aromatisch; feine Düfte von grünem Apfel und weißen Blüten.
- 64. Pinot Grigio, Parolvini (Veneto) (O)** **0,15L: 5,50 € | Fl.: 24,50 €**
Trocken. Der klassische Weißwein; harmonisch mit Aromen von reifer Birne und gelben Äpfeln.

OFFENE ROSÉWEINE

- 65. Villa Adige Rosato, Parolvini (Veneto) (O)** **0,15L: 5,00 € | Fl.: 23,50 €**
Süßlich. Fruchtig und harmonisch; feine Beerennoten mit einer angenehmen Restsüße.

OFFENE ROTWEINE

- 66. Nero d'Avola, Baglio Oro (Sizilien) (O)** **0,15L: 5,50 € | Fl.: 24,50 €**
Trocken. Samtig und vollmundig; geprägt von Aromen dunkler Kirschen und reifer Brombeeren.
- 67. Primitivo Salento, Mocavero (Puglia) (O)** **0,15L: 6,50 € | Fl.: 26,50 €**
Trocken. Kraftvoll, warm und weich; reichhaltige Noten von dunklen Beeren und feiner Vanille.

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)

M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)

FLASCHENWEINE

FLASCHENWEINE (WEISS)

- 68. Trebbiano d'Abruzzo, La Valentina (Abruzzo) (O)** **Flasche: 28,50 €**
Trocken. Charaktervoll und elegant; eine wunderbare Frische mit langanhaltender Mineralität.
- 69. Sauvignon Blanc, Pecorari (Friaul) (O)** **Flasche: 33,50 €**
Trocken. Hocharomatisch und lebendig; intensive Nuancen von Holunderblüten und Stachelbeeren.
- 70. Lugana Ames 44, Malavasi (Veneto) (O)** **Flasche: 33,50 €**
Trocken. Cremig, saftig und ausbalanciert; elegante Aromen von Zitrusfrüchten und weißen Blüten.

FLASCHENWEINE (ROT)

- 71. Montepulciano d'Abruzzo, La Valentina (Abruzzo) (O)** **Flasche: 31,50 €**
Trocken. Ein tiefgründiger Klassiker; reife Aromen von Pflaumen, dunklen Kirschen und feinen Gewürzen.
- 72. Barbera d'Alba, Cascina del Pozzo (Piemont) (O)** **Flasche: 36,00 €**
Trocken. Elegant und komplex; besticht durch lebendige Kirschfrucht und samtige Tannine.

Vento del Nord – Eckernförde

Allergene: A (Gluten) • B (Krebstiere) • C (Eier) • D (Fisch) • G (Milch) • H (Schalenfrüchte) • L (Sellerie)
M (Senf) • N (Sesam) • O (Sulfite) • P (Lupinen) • R (Weichtiere)